privileg

# Elektro-Einbauherd EH 70900 E-P

Gebrauchs- und
Montageanleitung

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

## Inhaltsverzeichnis


**Sicherheitshinweise ..... 4**

**Worauf Sie achten müssen ..... 5**

**Gerätebeschreibung ..... 6**

**Vor dem ersten Gebrauch ..... 7**

**Energiespartipps zum Backofen ..... 7**

**Kochstellen ..... 8**
Bedienung der Kochstellen ..... 8
Zuschaltung Zweikreis-Kochstelle hinten rechts ..... 9
Zuschaltung Dreikreis-Kochstelle vorne links ..... 9

**Backofen ..... 10**
Bedienung ..... 10
Temperatureinstellung ..... 10
Backofen-Elektronik ..... 11
Uhrzeit einstellen ..... 12
Kurzzeitmesser ..... 13
Abschaltautomatik ..... 14
Ein-/ Abschaltautomatik ..... 15
Abrufen der Informationen ..... 15
Kindersicherung ..... 16
Automatische Sicherheitsabschaltung ..... 17
Restwärme-Funktion ..... 17
Betriebsarten ..... 18
Einschubebenen ..... 20
Zubehörteile ..... 20
Gehäusekühlung ..... 20

# Inhaltsverzeichnis

**Backen ..... 21**
Hinweise ..... 21
Backen mit Ober-/Unterhitze ..... 21
Backen mit Heißluft ..... 21
Tipps zum Backen ..... 22

**Backtabelle ..... 23**

**Braten ..... 24**
Tipps zum Geschirr ..... 24
Hinweise zum Braten ..... 24

**Brattabelle ..... 25**

**Grillen und Überbacken ..... 26**
Tipps zum Grillen ..... 26

**Grilltabelle ..... 27**

**Einkochen ..... 28**

**Einkochtabelle ..... 28**

**Auftauen ..... 29**

**Reinigung und Pflege ..... 29**
Frontgehäuse ..... 29
Pyrolytische Reinigung ..... 30
Backofen ..... 32
Backofentür ..... 33

**Was tun bei Problemen? ..... 34**

**Austausch von Geräteteilen ..... 35**
Backofenlampe ..... 35
Sonstiges Zubehör ..... 35

**Hinweise zur Entsorgung ..... 35**

**Montageanleitung ..... 36**
Sicherheitshinweise für den Installateur ..... 36
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur ..... 36
Einbau Kochfeld / Kochmulde ..... 36
Geräteeinbau ..... 37
Elektroanschluss ..... 38

**Technische Daten ..... 40**

**Kundendienst ..... 41**
Ersatzteile ..... 41

**Garantie-Information ..... 44**

## Sicherheitshinweise

- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlussleitungen von Geräten in Herdnähe können durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluss auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Vor jeder Pyrolyse-Reinigung müssen grobe Verschmutzungen aus dem Backofen entfernt werden. Ansonsten besteht Brandgefahr.
- Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist diese Anleitung mit zu übergeben.

# Worauf Sie achten müssen

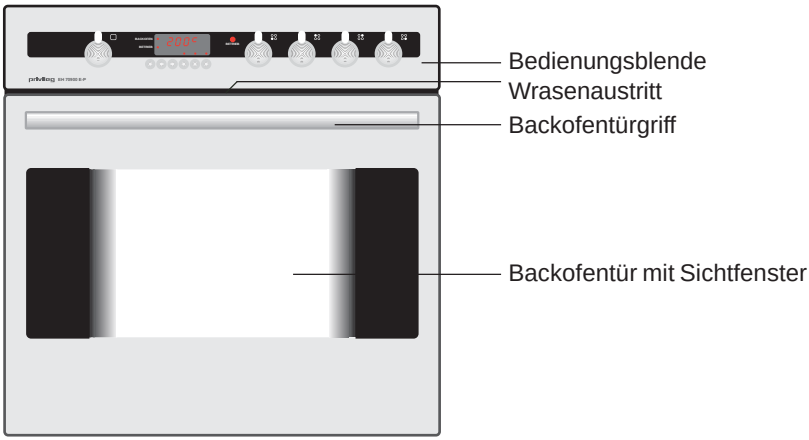
**Schäden vermeiden**

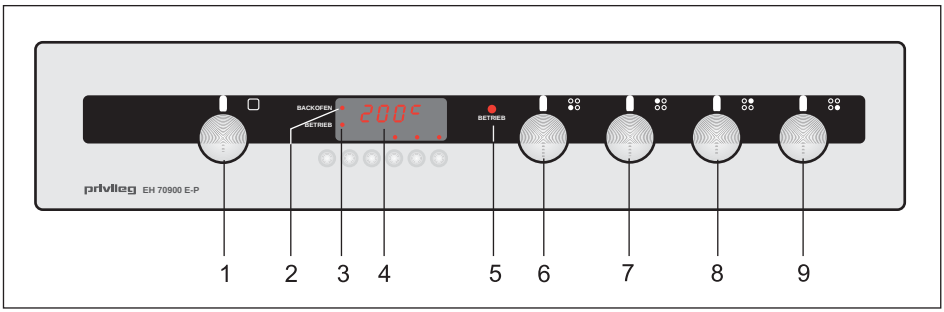
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.

**Bestimmungsgemäße Verwendung**

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

# Gerätebeschreibung




1 Funktions-Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten

2 Backofen-Kontrollampe blinkt, wenn der Backofen aufheizt und leuchtet, wenn die Temperatur erreicht ist.

3 Betriebskontrollampe zeigt an, dass der Backofen in Betrieb ist.

4 Backofen-Elektronik

5 Betriebskontrollampe zeigt an, dass die Kochstellen in Betrieb ist.

6 Schalter für Kochstelle, vorne links

7 Schalter für Kochstelle, hinten links

8 Schalter für Kochstelle, hinten rechts

9 Schalter für Kochstelle, vorne rechts

## Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

**Zeitschaltuhr**

Stellen Sie die Uhrzeit ein, damit die richtige Uhrzeit angezeigt wird.

**Backofen**

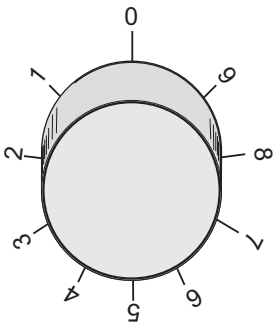
Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese und den Backofen mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

## Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

  Bei Verwendung eines Automatikbetriebes werden die Heizelemente gegen Ende der Betriebszeit abgeschaltet um die Restwärme zu nutzen. Diese Funktion wird nicht speziell angezeigt, sondern sie erfolgt automatisch.
- Falls der Backofen durch die Pyrolytische Reinigung gereinigt werden soll, wird empfohlen, dies im Anschluss an den noch warmen Backofen ablaufen zu lassen. Näheres im Kapitel „Reinigung und Pflege”.

# Kochstellen

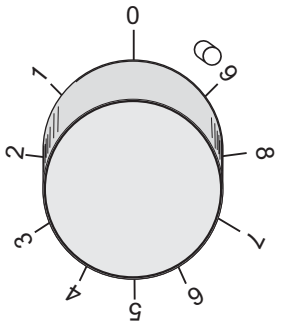



Kochstellenschalter Einkreiskochzone

## Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.
Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.
In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kochstufen.

| Kochstufen | Geeignet für |
|---|---|
| 0 | Aus-Stellung, Nachwärmenutzung |
| 1 | Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)** |
| 2 - 3 | Fortkochen |
| 4 - 5 | Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke |
| 6 | Braten, Einbrenne herstellen |
| 7 - 8 | Braten |
| 9 | Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)** |

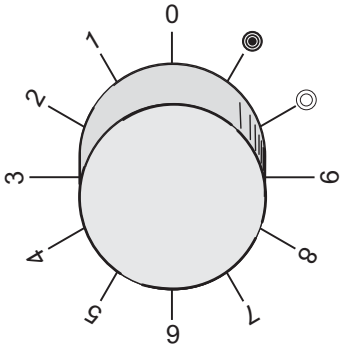



Kochstellenschalter Zweikreiskochzone. hinten rechts

## Zuschaltung Zweikreis-Kochstelle hinten rechts

Bei der Zweikreis-Kochstelle hinten rechts kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.
Die Kochstellen werden mit dem zugehörigen Knebel ein- und ausgeschaltet.

- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Knebels nach links auf das Symbol ◯◯. Anschließend wird die gewünschte Kochstufe von 1 - 9 eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Knebels auf 0 (Aus).




Kochstellenschalter Dreikreiskochzone, vorne links

◎ = Betrieb der zwei inneren Heizkreise

◉ = Betrieb der drei Heizkreise

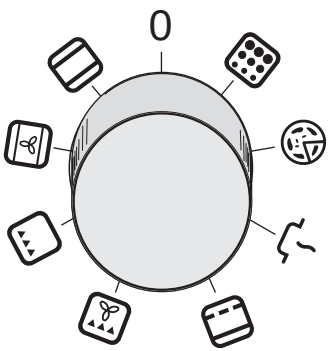
## Zuschaltung Dreikreis-Kochstelle vorne links

Bei der Dreikreis-Kochstelle vorne links kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.

Die Kochstellen werden mit dem zugehörigen Knebel ein- und ausgeschaltet.

- Das Zuschalten des zweiten (oder dritten) Heizkreises erfolgt durch Drehen des Knebels auf das Symbol ◎ (bzw. ◉).

  Anschließend wird die gewünschte Kochstufe von 1 - 9 eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Knebels auf 0 (Aus).




Funktions-Wahlschalter

| Betriebsart | Symbol | Temperatur-vorschlag in °C |
|---|---|---|
| Ober-/ Unterhitze | | 180 |
| Heißluft | | 180 |
| Großflächengrill | | 210 |
| Umluftgrill | | 200 |
| Bratenstufe | | 210 |
| Warmhaltestufe | | 80 |
| Pizzastufe | | 200 |
| Pyrolyse | | Pyr1 |

## Bedienung

Der Backofen wird mit dem Funktions-Wahlschalter für die Betriebsart und mit der Backofen-Elektronik für die Temperatureinstellung bedient.

## Temperatureinstellung

Zu jeder Einstellung des Funktions-Wahlschalters auf eine Betriebsart erscheint im Display eine Temperaturvorgabe. Diese kann jederzeit geändert werden.

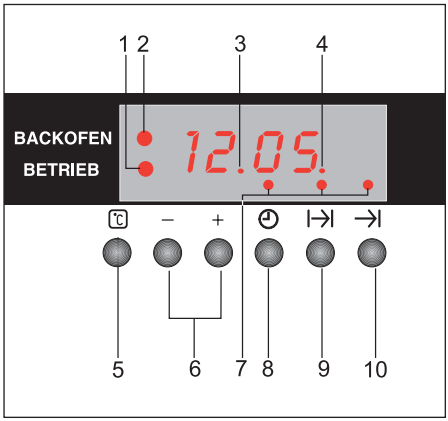
**Vorgensweise**

- Betriebsart mit dem Funktions-Wahlschalter wählen. Im Display erscheint z.B. bei „Ober-/Unterhitze" 180°C.
- Mit der **Taste Plus +** / **Minus −** die gewünschte Temperatur einstellen. Die blinkende Kontroll-Leuchte „Backofen" zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird. Sobald die Temperatur erreicht ist, leuchtet sie konstant und ein Signalton ertönt.
- Zur Kontrolle der gegenwärtigen Backofentemperatur, die **Taste** °C drücken. Es erscheint in folgender Reihenfolge:

  Vorgabetemperatur (z.B. 180°C)

  Backofentemperatur (z.B. 50°C)

  Uhrzeit (z.B. 13:45)




## Backofen-Elektronik

1 Betriebs-Kontrolleuchte leuchtet, wenn der Funktions-Wahlschalter betätigt ist

2 Thermostat-Kontrollampe blinkt, wenn der Backofen aufheizt und leuchtet konstant, wenn die Temperatur erreicht ist.

3 Allgemeine Betriebsanzeige (Gerät ist am Netz)

4 Leuchte Kindersicherung

5 **Taste** zum Anzeigen der Temperatur und der Zeiten

6 **Taste Minus − / Plus +** zum Verringern/ Erhöhen der Einstellungen (Temperatur und Zeit)

7 jeweilige Funktionsleuchte

8 **Taste Kurzeitmesser**

9 **Taste Dauer**

10 **Taste Ende**

**Hinweis: (7 in Abb.) Funktionsleuchten**
Beim Anwählen der Funktionen „Kurzzeitmesser", „Dauer" oder „Ende" (Tasten 7, 8, 9) **blinkt** die darüber angeordnete Funktionsleuchte. Die jeweilige Funktion kann nur dann mit der **Taste Minus − / Plus +** verändert werden, wenn die Leuchte blinkt.

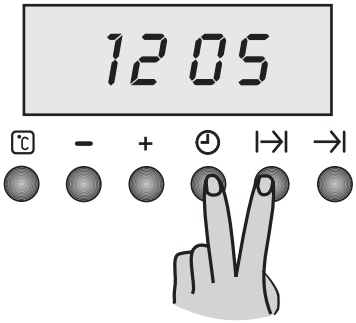
Wenn die Leuchte konstant leuchtet, liegt eine Programmierung vor.

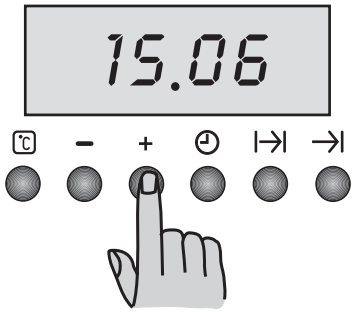
**Die Backofen-Elektronik hat folgende Funktionen:**

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitmesser
- Abschaltautomatik für Backofen
- Ein-/Abschaltautomatik für Backofen
- Temperatureinstellung für Backofen
- Kindersicherung für Backofen
- Pyrolysefunktion

**Allgemeine Hinweise**

- Nach Erstanschluss oder bei Stromausfall von mindestens 3 Minuten sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht. Stellen Sie die richtige Uhrzeit ein.
- Zur Umstellung der Sommer- und Winterzeit nach Kapitel „Einstellung der Uhrzeit" vorgehen.




## Uhrzeit einstellen

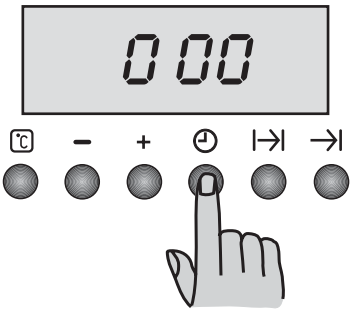
Wenn das Gerät an das Netz angeschlossen wird, blinkt für kurze Zeit im Display „12.00".
Nach einigen Sekunden wird „12.00" konstant angezeigt und die Uhr läuft los.

**Vorgehensweise (die Uhrzeit wird konstant angezeigt)**

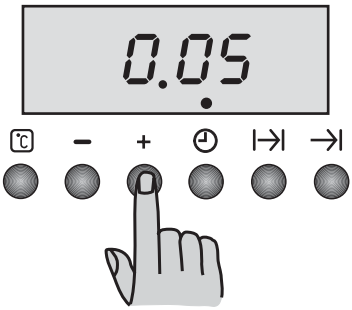
1. **Taste Kurzeitmesser** ◴ und **Taste Dauer** |→| gleichzeitig solange drücken, bis die gesamte Anzeige blinkt. Beide Tasten loslassen und gleich anschließend mit Punkt 2 fortfahren.
2. **Taste Minus −** oder **Taste Plus +** betätigen, bis die Uhrzeit eingestellt ist. Keine Betätigungspausen machen.
3. Zum Bestätigen die **Taste** ℃ betätigen oder einige Sekunden warten. Die eingestellte Uhrzeit wird angenommen und angezeigt (die allgemeine Betriebsanzeige blinkt).

**Korrektur**
Zur Korrektur nach Punkt **1.** bis **3.** vorgehen.

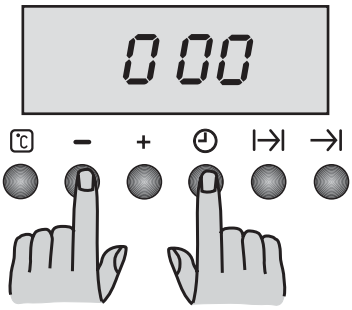
**Hinweis**
Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn kein Automatik programmiert wurde.




Kurzeitmesser wählen




5 Minuten sind eingestellt




Löschen

## Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser funktioniert wie ein Küchenwecker. Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signalton.

### Vorgehensweise

1. **Taste Kurzeitmesser** ◴ drücken und gleich anschließend mit der **Taste Plus +** oder **Minus −** die gewünschte Kurzzeit (max. 19 Std. 59 Min.) einstellen.
2. Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Kurzzeit übernommen, der Ablauf hat begonnen. Funktionsleuchte blinkt.
3. Nach Ablauf ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Drücken der **Taste Kurzeitmesser** ◴ abgestellt werden kann.

### Korrektur

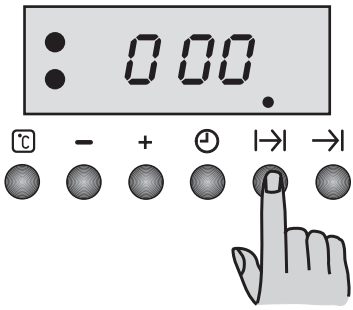
Zur Korrektur nach Punkt **1.** vorgehen.

### Löschen

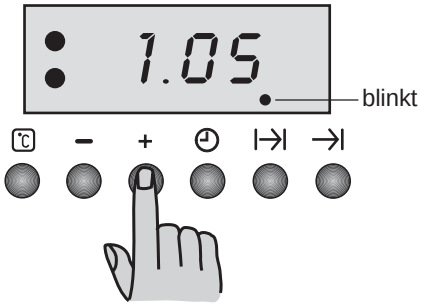
Zum vorzeitigen Löschen die **Taste Kurzeitmesser** ◴ gedrückt halten und dazu noch die **Taste Minus −** drücken. Es erscheint „0.00" im Display, die Kurzzeit ist gelöscht. Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit angezeigt.

### Hinweis

- Der Kurzzeitmesser hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb.




Dauer wählen




1 Stunde 5 Minuten sind eingestellt

## Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet. Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.

**Vorgehensweise**

1. Speisen in den Backofen stellen. Betriebsart mit dem Funktionswahlschalter wählen. Gewünschte Temperatur mit der **Taste Plus + / Minus −** einstellen (siehe Kapitel „Temperatureinstellung").
2. **Taste Dauer** |→| drücken und mit der **Taste Plus + / Minus −** die Dauer (in Stunden/Minuten) einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Maximal 19 Std. 59 Min. sind einstellbar.
3. Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Dauer übernommen und die Zeit läuft ab.
4. Nach Ablauf wird der Backofen abgeschaltet und im Display wird „0.00" angezeigt. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch die **Taste Dauer** |→| gelöscht werden kann.
5. Backofen **unbedingt** ausschalten indem der Funktions-Wahlschalter auf „0" gedreht wird. Speisen aus dem Backofen holen.

**Korrektur**

Zur Korrektur nach Punkt **2.** vorgehen.

**Löschen**

Zum vorzeitigen Löschen den Funktions-Wahlschalter auf „0" stellen. Nach einigen Sekunden erscheint die Uhrzeit.

**Hinweis**

Nach Anwendung der Abschaltautomatik ist es wichtig, den Funktions-Wahlschalter auf „0" zu stellen, damit die Backofen-Elektronik zurückgesetzt wird.

## Ein-/ Abschaltautomatik

Ein praktische Anwendung dafür ist der Braten, der während der Abwesenheit am Vormittag braten soll.

**Vorgehensweise**

1. Braten vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart mit dem Funktionswahlschalter wählen. Temperatur mit der **Taste Plus +** / **Minus −** einstellen.
2. **Taste Dauer** |→| drücken und mit der **Taste Plus +** / **Minus −** die Betriebsdauer einstellen.
3. **Taste Ende** →| drücken und mit der **Taste Plus +** / **Minus −** die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.
4. Zur programmierten Uhrzeit schaltet sich der Backofen automatisch ein.
5. Nach Ablauf wird der Backofen abgeschaltet und es ertönt ein Signalton, der durch drücken der **Taste Ende** →| abgeschaltet werden kann.
6. Backofen **unbedingt** ausschalten indem der Funktions-Wahlschalter auf „0“ gedreht wird. Speisen aus dem Backofen holen.

**Korrektur**

Zur Korrektur nach Punkt **2.** und **3.** vorgehen.

**Löschen**

Zum vorzeitigen Löschen der ablaufenden Automatik den Funktions-Wahlschalter auf „0“ stellen. Nach einigen Sekunden erscheint wie gewohnt die Uhrzeit.

**Hinweis**

Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

## Abrufen der Informationen

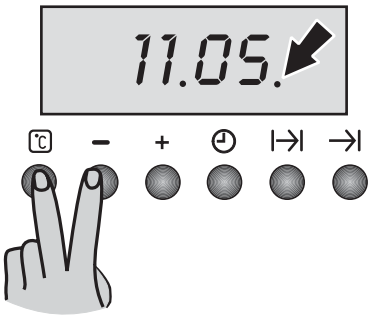
*Wenn eine Betriebsart mit dem Funktions-Wahlschalter gewählt wurde, können folgende Informationen abgefragt werden:*

**Taste** ℃ mehrmals betätigen:

- es wird die Vorgabetemperatur angezeigt:
  Beispiel 180c (das „c” für °C ist hochgestellt)
- es wird die ermittelte Backofentemperatur angezeigt:
  Beispiel 50c (das „c” für °C ist tiefgestellt)
- die Uhrzeit wird angezeigt

*Wenn eine Automatikbetrieb programmiert wurde:*

- **Taste Ende** →| betätigen:
  die Uhrzeit wird angezeigt, zu der das Gericht fertig sein soll.
- **Taste Dauer** |→| betätigen:
  die Dauer wird angezeigt.




Kindersicherung einschalten bzw. ausschalten.
Wenn der markierte Punkt im Display blinkt, dann ist die Kindersicherung eingeschaltet!

## Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Verriegelungsfunktion ausgestattet, mit der die Backofen-Funktionen ausgeschaltet werden können. Dadurch kann z.B. das versehentliche Einschalten durch spielende Kinder verhindert werden.

Die Uhrzeitanzeige und Timerfunktion sind davon nicht betroffen.

**Wichtig:**
**Die Kindersicherung kann nur dann ein- und ausgeschaltet werden, wenn der Funktions-Wahlschalter auf 0 ist.**

### Kindersicherung einschalten

1. **Taste** ℃ und **Taste Minus −** gleichzeitig für einige Sekunden drücken bis ein kurzer Signalton ertönt.
   Die Kindersicherung ist dann eingeschaltet.
   **In der Anzeige blinkt rechts zusätzlich ein Punkt.**

### Kindersicherung ausschalten

2. **Taste** ℃ und **Taste Minus −** gleichzeitig für einige Sekunden drücken bis ein kurzer Signalton ertönt.
   Die Kindersicherung ist dann ausgeschaltet und der Backofen kann wieder benützt werden.
   In der Anzeige erlischt der zusätzliche Punkt.

## Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Elektronik besitzt eine Betriebsdauerbegrenzung, die den Backofen nach einer festgelegten Zeit abschaltet, falls er versehentlich eingeschaltet geblieben ist.
Die festgelegte Zeit ist abhängig von der gewählten Temperatur, jedoch unabhängig von der Betriebsart.

| Wenn die eingestellte Temperatur ... ist. | ...schaltet sich der Backofen aus: |
|---|---|
| 250°C und höher | nach 1½ Std. |
| von 120 bis 250°C | nach 5 Std. |
| kleiner als 120°C | nach 12 Std. |

**Hinweis:**

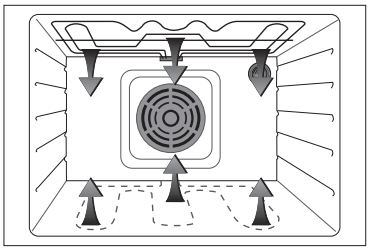
Die Betriebsdauerbegrenzung spricht nur an, wenn Temperatur und Betriebsart über die gesamte festgelegte Zeit nicht verstellt werden.

## Restwärme-Funktion

Bei Ablauf eines Automatikbetriebes durch die Zeitschaltuhr werden die Heizelemente gegen Ende der Betriebszeit abgeschaltet. Die ausreichend vorhandene Restwärme im Backofen wird dann zum Fertiggaren genutzt.
Diese Funktion wird nicht speziell angezeigt, sondern sie erfolgt automatisch.

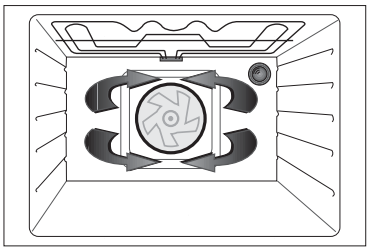
## Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:



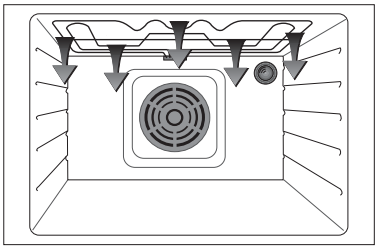
**Ober-/ Unterhitze**

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.



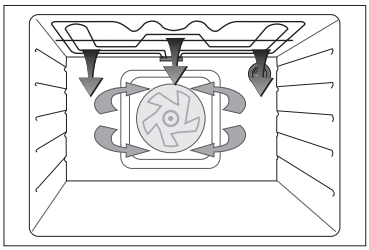
**Heißluft**

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.



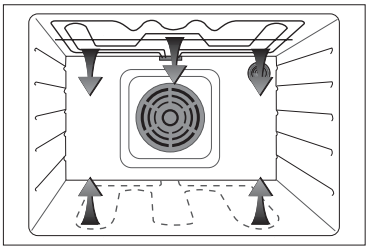
**Großflächengrill**

Die Wärme wird nur von beiden Heizkörpern an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.
Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.



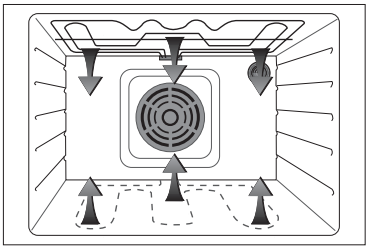
**Umluftgrill**

Grillheizkörper und Ventilator sind abwechselnd in Betrieb.
Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Sie eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken.



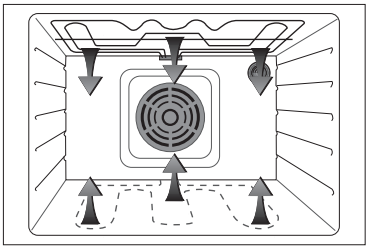
**Bratenstufe**

Bei dieser Betriebsart erfolgt die Beheizung durch den Oberhitzeheizkörper und den Unterhitzeheizkörper mit reduzierter Leistung. Sie ist besonders gut zum Braten geeignet.



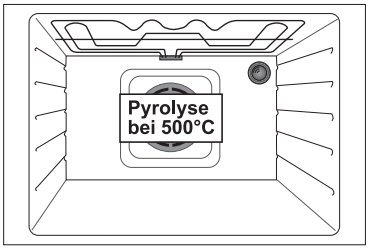
**Warmhaltestufe**

Bei dieser Betriebsart erfolgt eine Luftumwälzung durch den Ventilator mit reduzierter Leistung.
Die Betriebsart kann zum Warmhalten von Speisen und Geschirr verwendet werden.



**Pizzastufe**

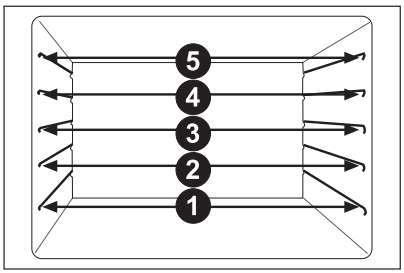
Bei dieser Betriebsart erfolgt das Aufheizen durch Unterhitze-, Oberhitzeheizkörper und Ventilator sehr schnell.
Bei erreichen der Temperatur wird der Ventilator ausgeschaltet.
Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza, feuchten Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig, Käsesoufflee und überbackenen Kartoffeln.




**Pyrolyse**

Diese Betriebsart wird nur zum pyrolytischen Reinigen des Backofens verwendet.

Nähere Informationen im Kapitel „Reinigung und Pflege".

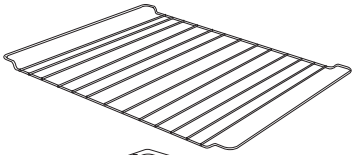



## Einschubebenen

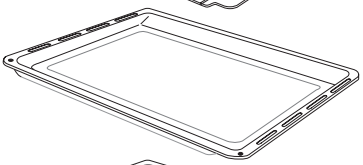
Das Zubehör (Rost, Fettpfanne und Backbleche) kann in **5 Ebenen** in den Backofen eingeschoben werden.
In den nachfolgenden Tabellen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

**Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!**

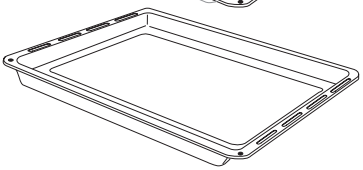
## Zubehörteile



Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.
Der Rost kann je nach Bedarf mit der Kröpfung nach oben oder nach unten im Backofen verwendet werden.

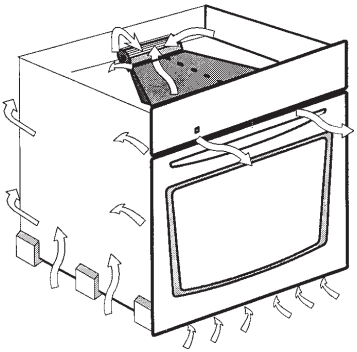


Backblech (flach) für Kuchen und Plätzchen



Fettpfanne (tief) für feuchte Kuchen, Braten oder Auffanggefäß

## Gehäusekühlung



Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Außerdem wird durch den Luftstrom der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.
Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist (besonders bei der Pyrolyse).
Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt (nicht bei Pyrolyse!).

# Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

## Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

## Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofen-Kontrolllampe.

## Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

## Tipps zum Backen

**Ist der Kuchen durchgebacken?**
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

**Der Kuchen fällt zusammen**
Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

**Der Kuchen ist unten zu hell**
Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

**Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)**
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

**Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt**
Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

**Hinweise zur Backtabelle:**

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

# Backtabelle

| Gebäckart | Einschub | Temperatur °C | Einschub | Temperatur °C | Backzeit Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| **Süße Kuchen** | | | | | |
| Napf- und Rodonkuchen | **2** | **170-180** | 2 | 160-170 | 50-70 |
| Kastenkuchen | **2** | **170-180** | 2 | 160-170 | 60-70 |
| Schlupfkuchen, Springform | 3 | 170-180 | **2** | **160-170** | 45-60 |
| Käsekuchen, Springform | **2** | **170-180** | 2 | 150-160 | 60-90 |
| Obstkuchen, Mürbeteig | 2 | 180-190 | **2** | **160-170** | 50-70 |
| Obstkuchen mit Guss | 2 | 170-180 | **2** | **160-170** | 60-70 |
| Biskuittorte* (DIN) | **3** | **160-170** | 2 | 140-160 | 30-40 |
| Streuselkuchen | **2** | **170-190** | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Obstkuchen | 2 | 170-180 | **2** | **160-170** | 40-60 |
| Zwetschgenkuchen | 2 | 180-200 | **2** | **160-170** | 30-50 |
| Biskuitrolle* | **3** | **170-180** | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Rührkuchen | 3 | 160-170 | **2** | **150-160** | 25-35 |
| Hefezopf, -kranz* | 3 | 170-180 | **3** | **160-170** | 25-35 |
| Stollen* | 2 | 170-180 | **2** | **160-170** | 40-60 |
| Apfelstrudel | 2 | 170-180 | **2** | **160-170** | 50-70 |
| Hefeblechkuchen, DIN | 3 | 170-190 | **2** | **160-170** | 40-60 |
| **Pikantes Gebäck** | | | | | |
| Quiche | 2 | 170-180 | **2** | **170-180** | 45-60 |
| Pizza* | 2 | 200-220 | **2(1+3)** | **180-200** | 30-45 |
| Brot* | **2** | **190-210** | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Brötchen* | **3** | **200-210** | 3 | 180-190 | 30-40 |
| **Kleingebäck** | | | | | |
| Mürbeteigplätzchen | 3 | 170-180 | **3(2+4)** | **150-160** | 10-20 |
| Spritzgebäck, DIN | 3 | 150-160 | **3(2+4)** | **140-150** | 15-35 |
| Eiweißgebäck | 3 | 100-110 | **3(2+4)** | **100-110** | 60-120 |
| Hefekleingebäck | 3 | 180-190 | **3(2+4)** | **160-170** | 20-35 |
| Blätterteiggebäck | 3 | 180-200 | **3(2+4)** | **160-170** | 15-30 |
| Windbeutel/ Eclairs | 3 | 180-190 | **3(2+4)** | **170-190** | 25-45 |
| **Tiefgefrorenes Gebäck** | | | | | |
| Apfel-, Quarkstrudel | 2 | 180-200 | **2(1+3)** | **170-180** | 45-60 |
| Käsekuchen | 2 | 180-200 | **2** | **170-180** | 60-75 |
| Pizza | 2 | 200-220 | **2(1+3)** | **170-180** | 15-25 |
| Backofen-Pommes frites* | 2 | 200-220 | **2** | **170-180** | 20-30 |
| Backofenkroketten | 2 | 200-220 | **2** | **170-180** | 20-30 |

***** Backofen vorheizen

# Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

## Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

## Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

# Brattabelle

| Fleischart | Gewicht g | Einschub | Temperatur °C | Einschub | Temperatur °C | Bratzeit Minuten |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| **Rindfleisch** | | | | | | |
| Rinderbraten | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 160-180 | 120-150 |
| Roastbeef, rot | 1000 | **2** | **220-230** | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Roastbeef, rosa | 1000 | **2** | **220-230** | 2 | 180-200 | 30-40 |
| Roastbeef, durch | 1000 | **2** | **220-230** | 2 | 180-200 | 35-45 |
| **Schweinefleisch** | | | | | | |
| Schweinebraten mit Schwarte | 2000 | 2 | 170-180 | **2** | **160-170** | 120-150 |
| Schweineschulter | 1500 | **2** | **200-220** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Rollbraten | 1500 | **2** | **200-220** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Kassler | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 160-170 | 90-120 |
| Hackbraten | 1500 | **2** | **200-220** | 2 | 180-190 | 60-70 |
| **Kalbfleisch** | | | | | | |
| Kalbsrollbraten | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 180-190 | 90-120 |
| Kalbshaxen | 1750 | **2** | **180-200** | 2 | 160-170 | 120-130 |
| **Lammfleisch** | | | | | | |
| Lammrücken | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 170-180 | 90-120 |
| Hammelkeule | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 170-180 | 120-130 |
| **Wild** | | | | | | |
| Hasenrücken | 1500 | **2** | **190-210** | 2 | 180-190 | 90-120 |
| Rehkeule | 1500 | **2** | **190-210** | 2 | 170-180 | 90-120 |
| Wildschweinkeule | 1500 | **2** | **190-210** | 2 | 170-180 | 90-120 |
| **Geflügel** | | | | | | |
| Hähnchen, ganz | 1200 | 2 | 190-200 | **2** | **180-190** | 60-70 |
| Poularde | 1500 | 2 | 200-210 | **2** | **180-190** | 70-90 |
| Ente | 1700 | 2 | 170-190 | **2** | **150-160** | 120-150 |
| Gans | 4000 | 2 | 180-200 | **2** | **160-170** | 180-210 |
| Pute, Truthahn | 5000 | 1 | 190-210 | **2** | **160-170** | 180-240 |
| **Fisch** | | | | | | |
| Ganzer Fisch | 1000 | 2 | 200-210 | **2** | **170-180** | 45-60 |
| Fischauflauf | 1500 | 2 | 180-200 | **2** | **150-170** | 45-60 |

# Grillen und Überbacken

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige **Teile sehr heiß**. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

**Grillfläche wählen:**

**Großflächengrill**
- für mehr als 3 Steaks, Fischscheiben, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrotscheiben
- zum Überbacken von Toastbroten bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

**Umluftgrill**
- Grillen von Geflügel und größeren Fleischstücken ab 1000 g
- Garen von Aufläufen und Gratins

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

## Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer einsetzen, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

# Grilltabelle

| Grillgut | Gewicht g | Einschub | Betriebsart | | Temperatur °C | Grillzeit Minuten | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 1.Seite | 2.Seite |
| **Rindfleisch** | | | | | | | |
| 2 Rinderfiletsteaks, rot | 400 | 4 | • | | 250 | 8 - 10 | 4 - 6 |
| 2 Rinderfiletsteaks, rosa | 400 | 4 | • | | 250 | 10 - 12 | 8 - 10 |
| 2 Rinderfiletsteaks, durch | 400 | 4 | • | | 250 | 12 - 13 | 9 - 12 |
| **Schweinefleisch** | | | | | | | |
| 2 Schweinenackensteaks | 350 | 4 | • | | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| 4 Schweinenackensteaks | 700 | 4 | • | | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Schweinelende | 700 | 3 | • | | 200 | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Schweinrollbraten | 1500 | 3 | • | | 230 | 90 - 120 | - |
| **Kalbfleisch** | | | | | | | |
| 3 Kalbschnitzel | 450 | 4 | • | | 250 | 10 - 15 | 6 - 8 |
| 6 Kalbschnitzel | 900 | 4 | • | | 250 | 10 - 15 | 6 - 8 |
| **Lammfleisch** | | | | | | | |
| 4 Lammkoteletts | 600 | 4 | • | | 250 | 8 - 10 | 6 - 8 |
| 8 Lammkoteletts | 1200 | 4 | • | | 250 | 8 - 10 | 6 - 8 |
| **Wurstwaren** | | | | | | | |
| 4 Grillwürste | 400 | 4 | • | | 250 | 8 - 10 | 6 - 8 |
| 2 Leberkäsescheiben | 400 | 4 | • | | 250 | 6 - 8 | 4 - 6 |
| **Geflügel** | | | | | | | |
| 1 Hähnchen, ganz | 1500 | 3 | • | | 230 | 60-70 | - |
| 4 Hähnchenkeulen | 350 | 3 | • | | 200 | 7 - 10 | 7 - 10 |
| 4 Entenbrüste | 1200 | 3 | | • | 200 | 20 - 25 | 20 - 25 |
| 2 Gänsebrüste | 1500 | 3 | | • | 200 | 30 - 35 | 30 - 35 |
| **Fisch** | | | | | | | |
| 2 Lachscheiben | 400 | 3 | • | | 250 | 5 - 6 | 5 - 6 |
| Fisch in Alufolie | 500 | 3 | | • | 200 | 10 - 15 | - |
| **Toasts** | | | | | | | |
| 4 Weißbrotscheiben | 200 | 4 | • | | 250 | 1 - 2 | - |
| 2 Mischbrotscheiben | 200 | 4 | • | | 250 | 2 - 3 | - |
| 12 Belegte Toastbrote | 1000 | 3 | • | | 200 | 5 - 7 | - |
| **Aufläufe und Gratins** | | | | | | | |
| Kartoffelgratin | 750 | 3 | | • | 200 | 40 - 45 | - |
| Gemüse, überbacken | 1000 | 3 | | • | 200 | 10 - 15 | - |
| Lasagne | 1000 | 3 | | • | 200 | 35 - 45 | - |

## Einkochen

Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 2. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und die Temperatur auf 180°C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

## Einkochtabelle

| Einkochgut | Menge | Heißluft 180°C bis zum Perlen | Nach dem Perlen | Ruhezeit im Backofen |
|---|---|---|---|---|
| **Obst** | | | | |
| Beeren | 6 x 1 Liter | ca. 30 Min. | abschalten | 15 Min. |
| Steinobst | 6 x 1 Liter | ca. 30 Min. | abschalten | 30 Min. |
| Apfelmus | 6 x 1 Liter | ca. 40 Min. | abschalten | 35 Min. |
| | | | | |
| **Gemüse** | | | | |
| Gewürzgurken | 6 x 1 Liter | 30 bis 40 Min. | abschalten | 30 Min. |
| Bohnen, Karotten | 6 x 1 Liter | 30 bis 40 Min. | auf 130°C stellen 60 - 90 Min. | 30 Min. |

## Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei geringer Temperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.
Hierzu die Betriebsart Heißluft wählen und die Temperatur auf ca. 30°C einstellen.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

## Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

### Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

#### Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

## Pyrolytische Reinigung

### Wie funktioniert die Pyrolyse?

Beim pyrolytischen Reinigungsvorgang wird der Backofen auf etwa 500°C erhitzt. Dabei verbrennen Verschmutzungen. Der entstehende Dunst wird durch einen wartungsfreien Katalysator an der Decke des Backofens gefiltert.

### Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung ist zur Reinigung eingeschaltet. Danach wird sie solange fortgesetzt, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

### Anwendung der Pyrolyse

Bei normalem Gebrauch des Backofens genügt es, die pyrolytische Reinigung alle 1-2 Monate einzuschalten.
Es wird empfohlen, gleich nach Back- oder Bratvorgängen die pyrolytische Reinigung einzuschalten. Durch die bereits vorhandene Wärme wird weniger Energie verbraucht.

### Dauer der Pyrolyse

Ein Reinigungsvorgang dauert üblicherweise 2 Stunden bei geringen Verschmutzungen (Pyr1). Bei starken Verschmutzungen können maximal 2 Stunden und 30 Minuten (Pyr2) eingestellt werden.
Je nach Backofentemperatur zu Beginn des Reinigungsvorganges kann die Tür nach Ablauf der Zeit noch verriegelt sein.

### Verfärbungen im Backofen

Das Spezialemail und blanke Teile können nach längerer Benutzung matt werden oder sich verfärben. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion und lässt sich nicht vermeiden. Nicht versuchen, Verfärbungen zu entfernen!

### Wichtige Hinweise

- Zum Reinigen sämtliche Zubehörteile (Rost, Fettpfanne etc.) aus dem Backofen nehmen. Die Teile dürfen den hohen Temperaturen nicht ausgesetzt werden.
- Grobe Verschmutzungen (Fett, Bratensaft, Speisereste etc.) müssen von Hand aus dem Backofen entfernt werden, weil ansonsten Brandgefahr besteht und es zu unnötigen Geruchsbelästigungen kommen kann. Dazu einen Schwamm und Spülmittelwasser verwenden. Keine chemischen Reinigungsmittel oder Backofensprays verwenden!
- Die Dichtungen der Backofentür und der Rahmen müssen saubergehalten werden, damit die Tür dicht bleibt.
- Während der Reinigung ist die Backofentür ab etwa 300°C aus Sicherheitsgründen verriegelt. Daher nicht versuchen, die Tür gewaltsam zu öffnen.
- Bei Stromausfall oder wenn der Vorgang unterbrochen wird, bleibt die Tür verriegelt. Sie lässt sich erst nach Abkühlung öffnen.
- Unmittelbar nach einem pyrolytischen Reinigungsvorgang darf die Restwärme nicht für einen Back- oder Bratvorgang genutzt werden, weil die Aschereste auf die Speise gelangen könnten. Deshalb die Rückstände erst herauswischen.

Während der pyrolytischen Reinigung entstehen sehr hohe Temperaturen an der Backofentür. Es besteht Verbrennungsgefahr. Deshalb Backofentür nicht berühren und Kinder unbedingt fernhalten!

Beim Pyrolyse-Vorgang kann es zu einer leichten, materialbedingten Biegung der Tür kommen, die jedoch nur vorübergehend auftritt und sich bei Erkalten vollständig zurückbildet.

**Pyrolytische Reinigung anwenden**

1. Zubehörteile aus dem Backofen entnehmen.
2. Grobe Verschmutzungen herauswischen.
3. Backofentüre schließen.
4. Funktionswahlschalter auf die Betriebsart Pyrolyse stellen.
   Im Display wird „Pyr1" angezeigt.
5. *Wenn der Backofen stark verschmutzt ist und die Reinigungszeit verlängert werden soll:*
   Um von „Pyr1" auf „Pyr2" zu schalten, die **Taste Plus +** einmal betätigen. Die Pyrolyse dauert dann 30 Minuten länger.
6. *Wenn der Reinigungsvorgang zu einem späteren Zeitpunkt beginnen soll:*
   **Taste Ende** →| drücken und mit der **Taste Plus +** / **Minus −** die Uhrzeit einstellen, zu der die Pyrolyse fertig sein soll.
7. *Wenn der Reinigungsvorgang sofort beginnen soll:*
   Taste Dauer |→| einmal betätigen.
8. Nach Beendigung des Reinigungsvorganges wird P0.00 angezeigt.
9. Funktionswahlschalter auf 0 stellen.
10. Prüfen, ob sich die Backofentür öffnen lässt. Erst nach Entriegelung und ausreichender Abkühlung des Backofens die zurückgebliebene Asche mit einem Schwamm feucht herauswischen.

# Reinigung und Pflege

Selbstverständlich kann der Backofen auch von Hand gereinigt werden.

## Backofen

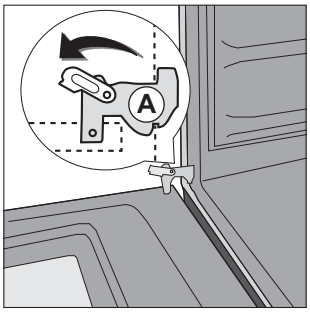
- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

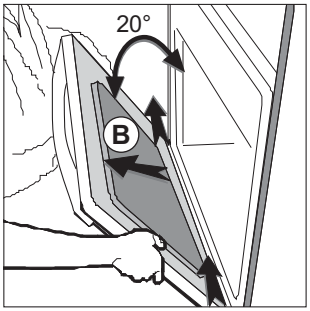
**Zubehörteile**

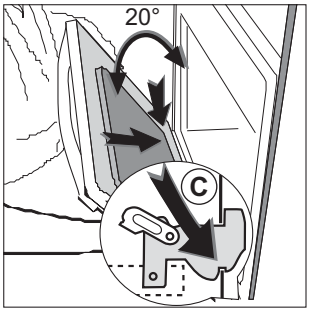
Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

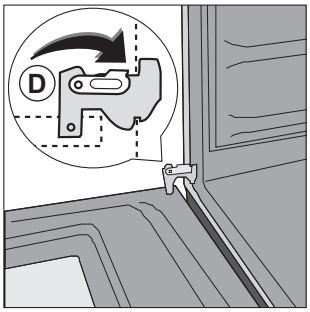
**Spezial Email:**

Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.
Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.




## Backofentür

### Backofentür aushängen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden.

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen (A).

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten (B).

### Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen:
Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen (C). Auf richtigen und gleichenmäßigen Sitz der Scharniere achten.
Dann die Tür langsam nach unten schwenken. Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen (in diesem Fall die Tür wieder hochschwenken und die Scharniere neu ausrichten!).

Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken (D).
Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

**Achtung:**
Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

# Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

**Bitte beachten**
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

**Wichtig:**
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

**Die Backofentür lässt sich nicht öffnen**
- Wurde die Pyrolyse gerade angewendet? Die Tür bleibt verriegelt, bis ausreichende Abkühlung stattgefunden hat. Die Entriegelung kann auch nach Ablauf der programmierten Zeit stattfinden.

**Die Elektronik zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...**
Bei eventuellen Fehlfunktionen die Herdsicherung im Sicherungskasten für mindestens 3 Minuten ausschalten. Anschließend Uhrzeit einstellen.

**Die Betriebskontrollampe leuchtet nicht**
- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

**Die Sicherungen lösen mehrfach aus**

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

**Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen**
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

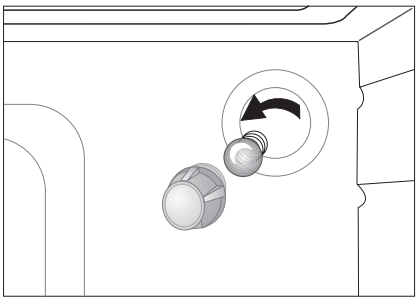
**Der Backofen wird nicht beheizt**
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie nach Benutzung der Automatik vergessen den Funktions-Wahlschalter auf „0” zu drehen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet? (Punkt rechts im Display blinkt)

**Die Backergebnisse sind unbefriedigend**
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen” ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

## Austausch von Geräteteilen

Die Fassung des Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



### Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

### Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer den Backofens beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

## Hinweise zur Entsorgung

**Verpackungs-Entsorgung**

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

**Altgeräte-Entsorgung**

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

## Sicherheitshinweise für den Installateur

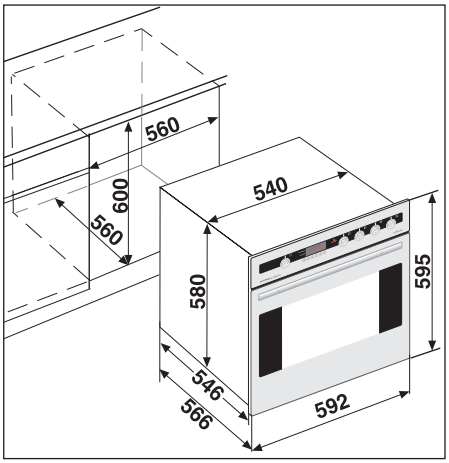
- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Beim Einsetzen des Herdes in den Umbauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.
- Zwischen der Unterseite der Arbeitsplatte und der Oberkante der Gerätefrontseite muss ein Abstand von mind. 5 mm vorhanden sein, damit ein ordnungsgemäße Belüftung sichergestellt ist.

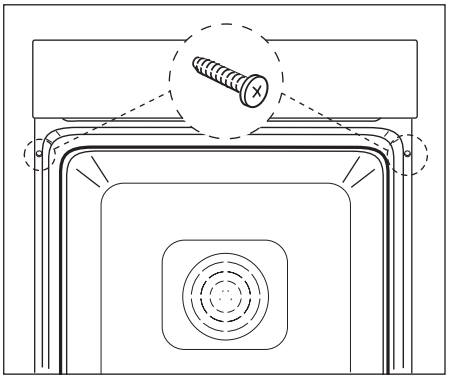
## Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc. ) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

## Einbau Kochfeld / Kochmulde

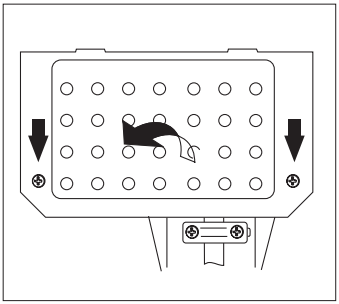
Den Glaskeramik-Kochfeldern und den Kochmulden liegt eine eigene Gebrauchs- und Montageanleitung bei.
Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.



## Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes bzw. der Kochmulde in die Steckdose am Einbauherd ganz einstecken.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.



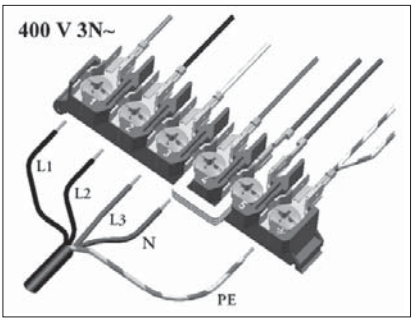
**Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!**

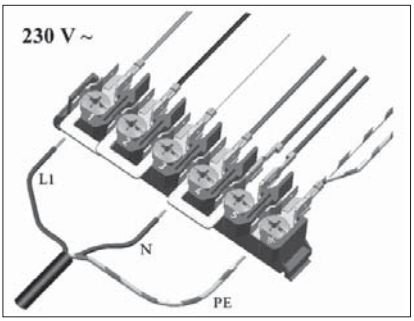
**Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!**

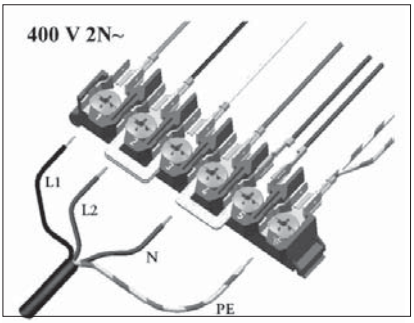
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

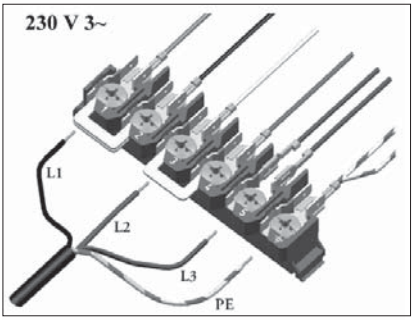
## Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.




**Vorgehensweise:**

- Auf der Rückseite des Gerätes den Schutzdeckel mit einem Schraubendreher abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen.

  Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung festschrauben und den Deckel schließen.

**Leitungsfarben**

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel:
schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter
Leitungsfarbe in der Regel blau.
*Auf richtigen N - Anschluss achten !*

⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb

# Technische Daten

| **Elektro-Einbauherd 70900 EP** | **Produkt-Nr.** | 447.497 / 807.233 / 323.711 |
|---|---|---|
| **Abmessungen** | | |
| Herd Höhe/ Breite/ Tiefe | cm | 59,5/ 59,2/ 56,6 |
| **Einbaunische** Höhe/ Breite/ Tiefe | cm | 60/ 56/ 56 |
| **Herd Leergewicht**, ca. | kg | 39 |
| Energieregler | Anzahl | 4 |
| **Backofen** | | |
| Funktions-Wahlschalter | Anzahl | 1 |
| Elektronik-Bedienung | Anzahl | 1 |
| Einschubebenen | Anzahl | 5 |
| **Betriebsarten** | | |
| Ober-/ Unterhitze | kW | 2,4 |
| Heißluft | kW | 2,4 |
| Großflächengrill | kW | 2,9 |
| Umluftgrill | kW | 2,9 |
| Bratenstufe | kW | 2,4 |
| Warmhaltestufe | kW | 2,4 |
| Pizzastufe | kW | 2,9 |
| Pyrolyse | kW | 3,3 |
| Kühlgebläse | W | 20 |
| Innenbeleuchtung | W | 25 |
| **Zubehör** | | |
| Fettpfanne | Anzahl | 1 |
| Backblech | Anzahl | 2 |
| Rost | Anzahl | 1 |
| **Elektrischer Anschluss** | | |
| Netzspannung | | 400V 3N~, 50 Hz |
| Heizkörpernennspannung | | 230V |
| Gesamt-Anschlusswert | kW | 10,5 |
| Backofen, max. | kW | 3,4 |

**Nur folgende Glaskeramik-Kochfelder dürfen mit dem Einbauherd kombiniert werden:**

**GK 34101**
569.659 (mit Facette)

# Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

**Profectis GmbH**

**Technischer Kundendienst**

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

**0180 - 52 54 757**

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

**0180 - 5 60 60 20**

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

**www.quelle.de**

**www.profectis.de**

**www.quelle.at**

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür oben am Rahmen sichtbar.

**Elektro-Einbauherd**

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

## Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung bei

Profectis GmbH
Technischer Kundendienst
Zentral-Ersatzteillager
Duisburger Straße 57
90451 Nürnberg

bezogen werden.

# Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantie-bedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Quelle Aktiengesellschaft
90762 Fürth

Elektro-Einbauherd EH 70900 EP

Produkt-Nr. 447.497 braun
807.233 weiß
323.711 Edelstahl

IFW CL/LS 02/02